



# TINTORERA



WINE RESTAURANT

## *Descubriendo el Veneto*

### MENÚ MARIDADO CON VINOS REGIONALES

Jueves 17 de Noviembre - 21:00h

#### **Fegato a la veneziana**

Tosta con paté de higadillos y cebolla caramelizada.  
*Col De Salici - Rosé dei Salici brut*

#### **Sarde in saor**

Focaccia crujiente con cremoso de cebolla, sardina ahumada, pasas y vinagre.  
*Pieropan - Soave Classico DOC*

#### **Bacalà mantecato**

Bacalao desmigado sobre polenta crujiente.  
*Tommasi - Ripasso della valpolicella classico superiore DOC*

#### **Lesso e pearà**

Terrina de ternera, demiglace con tuétano, zanahoria baby y puerro confitado.  
*Tommasi - Amarone della valpolicella classico DOCC*

#### **Tiramisú**

Helado de mascarpone, bizcocho de café y amaretto, cacao.  
*Marzadro - Licor "Camilla"*

#### **RESERVAS**

Llamar o escribir al **607 066 804**  
(plazas limitadas)

#### **PRECIO**

**60€** por  
persona

# Descubriendo el Veneto

